

MODULAR

CATERING EQUIPMENT

**ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
GBRUIKSAANWIJZING
BRUGERVEJLEDNING
INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUCÕES DE UTILIZAÇÃO
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ**



Cod. 252.186.00

PENTOLE A GAS SERIE 7

MOD. 70/70 PGI

CE 0051

IT - CAT. II2H3+

INDICE

1	Avvertenze
2	Rispondenza alle direttive “CEE” per apparecchiature a gas
2	Schemi di installazione
4	Tabella dati tecnici
4.1	Caratteristiche dei gas
5	Dati di targa
6	Istruzioni per l'installatore qualificato
6.1	Installazione dell'apparecchiatura
6.2	Norme di legge, regole tecniche e linee generali
6.3	Scarico fumi per apparecchi tipo "A"
6.4	Scarico fumi per apparecchi tipo "B"
6.5	Controllo perdite gas
6.6	Allacciamento idrico e raccordo allo scarico
7	Manutenzione
7.1	Trasformazione per il funzionamento con altri gas
7.2	Alcuni malfunzionamenti e loro soluzioni
7.3	Sostituzione di parti di ricambio
8	Istruzioni per l'utente e messa in funzione
8.1	Riempimento dell'intercapedine
8.2	Riempimento vasca pentola
8.3	Accensione della pentola riscaldamento e cottura delle vivande
8.4	Fine cottura degli alimenti
8.5	Fine servizio
8.6	Dispositivi di sicurezza dell'intercapedine della pentola
8.7	Rubinettoni di scarico recipiente
8.8	Valvola di depressione
9	Manutenzione, pulizia e cura
10	Tavola esplosi parti funzionali pentola gas
10.1	Tavola esplosi camino antivento per pentola
11	Certificati "CEE"
11.1	Certificato "CEE" N° 49AS1888 - AFNOR

QUESTO APPARECCHIO E' DESTINATO ALLA COTTURA DI ALIMENTI E DEVE ESSERE USATO ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE PROFESSIONALMENTE QUALIFICATO, NEL MODO INDICATO DA QUESTO MANUALE DI ISTRUZIONI.

1. AVVERTENZE

- Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.
- Conservare con cura questo libretto per ulteriore consultazione.
- L'installazione dell'apparecchio e l'eventuale adattamento ad altri tipi di gas deve essere effettuata solamente da personale professionalmente qualificato.
- Per eventuali riparazioni rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

2. RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE "CEE" – APPARECCHIATURE A GAS

Questo apparecchio ha ottenuto il certificato di omologazione "CE" essendo rispondente alle prove di collaudo eseguite secondo la norma: "ESIGENZE ESSENZIALI ANNEXE I DIRECTIVE CEE 90/396 DM 26/06/1990".

MODELLI	CAPACITA' VASCA L	BRUCIATORI VASCA N x kW	POTENZA TOTALE kW		CONSUMO GAS TOT.		DIAMETRO UGELLI in 1/100 di mm	
			MAX	MIN	GPL G30-G31 30/37mbar kg/h	METANO G20 20mbar m³/h	GPL G30/G31	METANO G20
70/70 PGI	50	1 x 13,7	13,7	5	1,064	1,450	190P	260P
UGELLO PILOTA							19	36
BY – PASS ø IN 1/100 DI mm							100	REGOL.

4.1 CARATTERISTICHE DEI GAS

I dati relativi alle potenze e ai consumi sono riferiti ai seguenti tipi di gas:

TIPI DI GAS	POTERE CALORIFERO INF. (PCI)	PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE mbar	DI ALIMENTAZIONE mm c.d.a.
G20 (gas metano) CH ₄	9.45 kW m³/h	20	200
G30 (butano) C ₄ H ₁₀	12.68 kW/kg	30	300
G31 (propano) C ₃ H ₈	12.87 kW/kg	37	370
G25 (G20L-DE)	8.12 kW m³/h	20	200
G25 (aardgas NL)	8.12 kW m³/h	25	250

In fase di installazione degli apparecchi è necessario che le pressioni dei gas di alimentazione siano quelle sopracitate, per poter avere il massimo rendimento dei bruciatori.

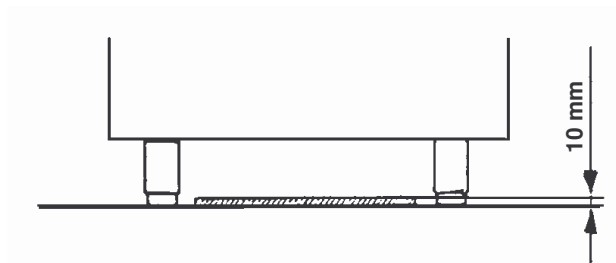
Pressioni mbar = millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (millimetri di colonna d'acqua)
 Potenza = 1 kW = 860 kcal = 3.6 MJ = 3412 BTU

6.1 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA

- Togliere l'apparecchiatura dall'imballo e posizionarla sempre sotto una cappa di aspirazione.
- L'allacciamento dell'apparecchiatura deve essere effettuato sempre mediante tubazioni rigide in acciaio zincato o rame.
- Se l'apparecchiatura viene installata a parete, a contatto con materiale infiammabile, occorre interporre tra apparecchiatura e parete uno strato di materiale isolante resistente al calore, oppure lasciare uno spazio di 200 mm tra apparecchiatura e parete.
- L'impianto a gas a monte dell'apparecchiatura, così pure le caratteristiche dei locali nei quali viene installata l'apparecchiatura, devono rispondere alle norme in vigore.

6.2 NORME DI LEGGE, REGOLAMENTI TECNICI E LINEE GENERALI

- Norme UNI-CIG 8723, circolare M.I. n° 68 del 25/11/69 e varianti.
- Norme prevenzioni infortuni.
- Applicare sempre un rubinetto di intercettazione fra ogni apparecchiatura e la tubazione di allacciamento del gas.
- Verificare che l'aerazione dei locali sia sufficiente durante il funzionamento dell'apparecchiatura, considerando che la quantità di aria necessaria alla combustione è di 2 m³/h di aria per ogni kW di potenza installata.



ATTENZIONE!!

La temperatura al suolo può superare i 65°C. Se il materiale è infiammabile o non resistente a questa temperatura, occorre sistemare tra l'apparecchio e il pavimento un materiale isolante con spessore non inferiore a 10 mm (per esempio ceramica), o materiale riflettente (per esempio acciaio).

6.3 SCARICO DI FUMI PER APPARECCHI TIPO "A"

Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve venire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme di installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi tabelle dati tecnici) come apparecchi a gas di tipo "A" non previste per essere collegate ad un condotto naturale di scarico dei prodotti della combustione.

Tali apparecchi devono scaricare in apposite cappe, o dispositivi simili, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.

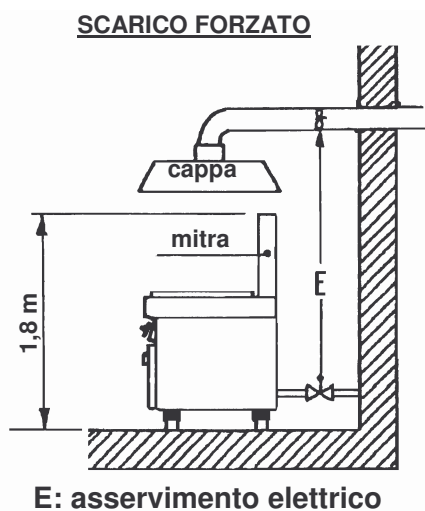
In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente all'esterno, di portata non minore di quanto richiesto, V. tabella 1, maggiorato del ricambio d'aria necessaria per il benessere degli operatori.

6.4 SCARICO DI FUMI PER APPARECCHI TIPO "B"

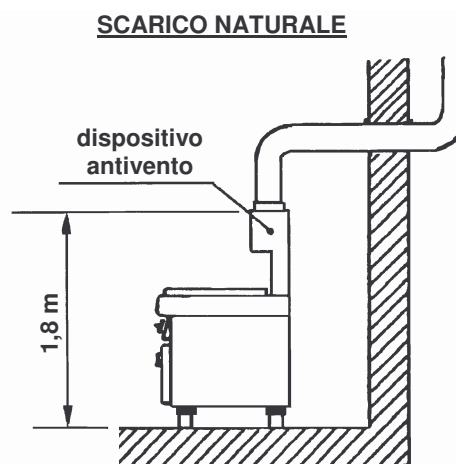
Gli apparecchi devono essere posti in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme d'installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi Tabella Dati Tecnici) come apparecchi a gas di tipo B previsti per essere collegati ad un condotto naturale di evacuazione dei prodotti della combustione, per esempio essere collegati ad un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, o scaricare i prodotti di combustione direttamente all'esterno; oppure asserviti ad un sistema di evacuazione forzata, per esempio cappa munita di aspiratore meccanico.

Se i prodotti della combustione vengono scaricati tramite un sistema di evasione forzata:

- l'alimentazione del gas all'apparecchiatura deve essere direttamente asservita al sistema di evacuazione forzata e deve interrompersi nel caso che la portata di questo scenda sotto i valori prescritti. La riammissione del gas alle apparecchiature deve potersi fare solo manualmente;
- nel caso di installazione sotto coppa, la parte terminale del condotto di scarico dell'apparecchio deve trovarsi ad almeno 1,8 mm dalla superficie di appoggio dell'apparecchio, la sezione di sbocco del condotto di scarico dei prodotti della combustione deve essere disposta entro il perimetro base della cappa stessa.



NOTA: la mitra viene fornita a richiesta



NOTA: il dispositivo antivento viene fornito a richiesta

6.5 CONTROLLO PERDITE A GAS

Ad installazione avvenuta, è necessario controllare che non ci siano perdite di gas sulle giunzioni delle tubazioni, mediante soluzione di acqua saponata; eventuali perdite verranno segnalate da bolle di schiuma. Non adoperare mai fiamme per controllare eventuali perdite.

Con l'apparecchiatura pronta per l'uso, controllare che non ci siano perdite di gas, verificando sul contatore, se inserito (per un periodo di 30 minuti), che non ci sia passaggio e consumo di gas.

6.6 ALLACCIAMENTO IDRICO E RACCORDO ALLO SCARICO

Per eseguire una corretta installazione è indispensabile che:

- 1) i tubi di entrata acqua siano collegati alla rete di distribuzione mediante rubinetti di intercettazione da chiudersi quando la pentola non è in funzione o per interventi di manutenzione.
- 2) Tra il rubinetto di intercettazione ed il tubo che collega la pentola sia installato un filtro meccanico per impedire l'immissione di scorie ferrose che, ossidandosi, possono intaccare l'acciaio inox e determinare, a lungo andare, punti di ossidazione sulla vasca. E' consigliabile comunque, prima di collegare l'ultimo tratto di tubazione all'attacco della pentola, lasciar defluire un certo quantitativo di acqua per spurgare i tubi da eventuali scorie ferrose.
- 3) Se dovesse verificarsi la formazione di punti di ruggine nella vasca, si sappia che ciò dipende da ossidi di ferro o trucioli stagnanti, e non dall'acciaio inossidabile.
- 4) L'installatore, per il carico dell'acqua, può individuare sul lato inferiore destro l'attacco da ½"G contrassegnato dal simbolo .
- 5) L'utente dovrà dotare il pavimento, su cui sarà installata la pentola, di piletta di scarico con valvola sifoidale e griglia per la raccolta e lo scolo dell'acqua di scarico della vasca tramite rubinettone. I condotti di scarico devono essere realizzati in materiale resistente al calore (minimo 100°C).

NOTA: il costruttore declina ogni responsabilità ed obblighi di garanzia per danni che sono da imputarsi al non rispetto delle norme, oppure ad un'installazione non qualificata.

La manutenzione è ridotta al minimo, per effetto di una corretta costruzione delle apparecchiature. Tuttavia si consiglia di far controllare gli impianti da personale qualificato, almeno due volte l'anno.

N.B: il costruttore declina ogni responsabilità per danni diretti o indiretti causati da errata installazione, cattiva manutenzione, manomissioni, usi impropri e dal mancato rispetto delle norme antinfortunistiche di prevenzione incendi e di sicurezza per gli impianti a gas.

7.1 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS

L'apparecchiatura viene collaudata e predisposta per funzionamento a gas metano secondo quanto indicato nella tabella caratteristiche posta in prossimità dell'entrata gas sull'apparecchiatura.

Per il funzionamento con altri gas procedere come di seguito indicato.

- La trasformazione deve essere effettuata da personale qualificato.
- Gli ugelli per GPL sono in dotazione e sono contenuti in un sacchetto di nylon.

Sostituzione ugello bruciatore: fig. 1

Togliere il pannello frontale. Svitare l'ugello (22) e sostituirlo. Rimontare il tutto.

Sostituzione ugello pilota (37):

Togliere il pannello frontale, svitare il tubetto collegamento pilota (26), sostituire l'ugello facendo attenzione ad inserire nel portaugello contemporaneamente l'ugello e il tubetto collegamento pilota.

Controllare che non vi siano perdite di gas mediante soluzione di acqua saponata.

Regolazione del minimo:

Togliere la manopola (80) del rubinetto, agire con cacciavite sulla vite di regolazione (3) del rubinetto (17) fino ad ottenere il minimo desiderato. Verificare che le pressioni di alimentazione siano quelle indicate sul libretto istruzioni, e sulla targhetta caratteristiche.

Pressione di alimentazione :

Deve essere quella prescritta sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchio e sul libretto istruzioni (vedi tabella DATI TECNICI). Controllare la pressione di alimentazione inserendo un tubo di gomma con un manometro ad acqua o simile nella presa di pressione del rubinetto (5) togliendo la vite. A controllo avvenuto riavvitare a tenuta la vite. Se la pressione di alimentazione dovesse risultare diversa da quella prescritta, ricercare la causa e provvedere a renderla secondo quanto prescritto.

7.2 ALCUNI MALFUNZIONAMENTI E LORO SOLUZIONI

➤ IL BRUCIATORE NON SI ACCENDE

Possibili cause:

- La candeletta di accensione non è ben fissata o è mal collegata.
- L'accensione piezoelettrica o il cavo della candela sono danneggiati.
- Pressione insufficiente nei tubi gas.
- L'ugello è ostruito.
- Il rubinetto gas è difettoso.

➤ IL BRUCIATORE PILOTA SI SPEGNE DOPO AVER RILASCIATO LA MANOPOLA DI ACCENSIONE

Possibili cause:

- La termocoppia non viene riscaldata sufficientemente dal bruciatore pilota.
- La termocoppia è difettosa.
- La manopola del gas non viene premuta a sufficienza.
- Mancanza di pressione del gas al rubinetto.
- Il rubinetto gas è difettoso.

➤ IL BRUCIATORE PILOTA RIMANE ACCESO MA IL BRUCIATORE PRINCIPALE NON SI ACCENDE

Possibili cause:

- Perdita di pressione nella condotta gas.
- Ugelli ostruiti o rubinetto gas difettoso.
- Bruciatore con fori uscita gas intasati.

7.3 SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO

Rubinetto di sicurezza (4): togliere il cruscotto (2), svitare il dado di collegamento rubinetto alla rampa di alimentazione (5) e alla condotta di alimentazione bruciatore, svitare la termocoppia (6) e la condotta pilota (16) dal rubinetto, sostituire il rubinetto.

Termocoppia (6): togliere il cruscotto (2), svitare la termocoppia (6) dal rubinetto (4) e dal supporto pilota (18), quindi sostituirla.

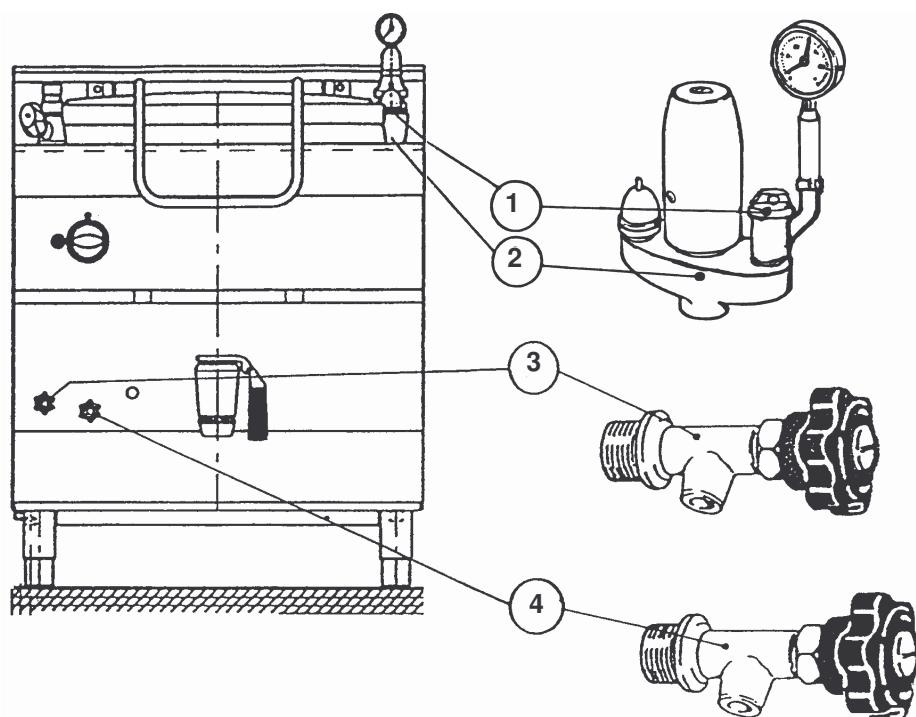
Candela di accensione (8): togliere il cruscotto (2), svitare il dado collegamento candela dal supporto pilota (18). Togliere la candela e sostituirla.

Accenditore piezoelettrico (9): togliere il pannello inferiore sfilare il cavo di collegamento candela (21) togliere il dado di fissaggio del piezoelettrico e sostituirlo.

Bruciatore pilota (18): togliere il pannello inferiore svitare il dado di collegamento pilota la termocoppia (6), togliere il dado di collegamento candela di accensione, togliere le viti fissaggio pilota e sostituire il pilota. Quindi, rimontare il tutto.

- 1) Le pentole sono apparecchi destinati alla cottura di alimenti e devono essere usati esclusivamente da personale qualificato, nel modo indicato da questo manuale di istruzioni: ogni altro uso improprio può essere pericoloso.
- 2) Prima di cuocere per la prima volta consigliamo di pulire a fondo la vasca lavando accuratamente l'interno con acqua calda e detersivo, risciacquando poi abbondantemente.

ATTENZIONE: l'apparecchio deve funzionare sotto stretto controllo dell'operatore



8.1 RIEMPIMENTO DELL'INTERCAPEDINE

- Togliere il tappo (1) di chiusura bocchetta alimentazione intercapedine posta sul gruppo valvole di sicurezza (2).
- Aprire il rubinetto di livello massimo (3).
- Versare attraverso la bocchetta, l'acqua distillata fino a quando la si vedrà defluire dal rubinetto (3). Detta verifica indica che l'acqua all'interno dell'intercapedine ha raggiunto il livello massimo di operatività.
- Chiudere il rubinetto di livello massimo (3).
- Rimettere ed avvitare a fondo il tappo (1).

IMPORTANTE:

verificare, ogni inizio giornata operativa ed a macchina fredda, che l'acqua nell'intercapedine non sia scesa al di sotto del livello minimo.

La verifica si effettua aprendo il rubinetto di controllo livello minimo (4), dal quale deve sempre uscire acqua. Qualora ciò non si verificasse, provvedere immediatamente all'aggiunta d'acqua fino al livello massimo.

8.2 RIEMPIMENTO VASCA PENTOLA

- Assicurarsi che il rubinettone sia chiuso.
- Riempire la vasca tramite l'erogatore dell'acqua.
- Il livello di riempimento massimo è contrassegnato da una tacca di riferimento coniata sul fasciame della pentola a circa 5 cm sotto il bordo di tracimazione.
- Per sicurezza è consigliato di mantenere il livello massimo ancora più basso qualora sussista l'eventualità (specialmente nei modelli di autoclave) che le vivande in ebollizione possano ostruire le valvole di sicurezza poste sul coperchio.
- Chiudere il coperchio.

Giornalmente, aprendo il coperchio, prima di rilasciare l'impugnatura, controllare che questo rimanga sollevato; periodicamente far verificare il sistema di bilanciamento del coperchio da un tecnico specializzato.

Evitare comunque di mettere le mani sotto il coperchio quando questo è sollevato.

Durante la procedura di cottura va controllata la pressione dell'intercapedine premendo il pulsantino della valvola di pressione del gruppo (2).

Se la pressione dovesse superare i 0,5 bar, interverrà automaticamente la valvola di sicurezza a peso e l'operatore dovrà far funzionare la pentola al minimo operando sulla manopola del commutatore del cruscotto.

Annotazioni: la valvola di sicurezza è molto importante, quindi bisogna trattarla con tutte le dovute cautele e farla controllare ogni sei mesi circa.

8.3 ACCENSIONE DELLA PENTOLA RISCALDAMENTO E COTTURA DELLE VIVANDE

La manopola "G" di comando del rubinetto gas ha 4 posizioni di utilizzo:

- SPENTO
- ✱ ACCENSIONE PILOTA
- 🔥 FIAMMA POTENZA MAX
- 🔥 FIAMMA POTENZA MIN

Accensione pilota

Spingere la manopola (15) e girarla in senso antiorario fino alla posizione pilota ✱ (simbolo scintilla). Premere contemporaneamente manopola e pulsante sul piezoelettrico, il bruciatore pilota si accenderà. Tenere premuta la manopola per 10-15 secondi, quindi rilasciarla.

Verificare l'accensione attraverso i fori (20) esistenti sul cruscotto (2).

Se l'accensione non è avvenuta, ripetere le operazioni.

Accensione e spegnimento bruciatore principale pentola

Dalla posizione pilota ✱ girare la manopola ancora in senso antiorario fino alla posizione di massima 🔥 (simbolo grande). Il bruciatore si accenderà automaticamente. Ruotando ancora la manopola in senso antiorario fino alla posizione 🔥 (simbolo piccolo) il bruciatore funzionerà al minimo.

Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione ✱ per cui rimarrà acceso soltanto il bruciatore pilota.

Spegnimento totale della pentola

Per spegnere totalmente la pentola premere la manopola nella posizione ✱ e ruotarla in senso orario fino alla posizione ● (chiuso).

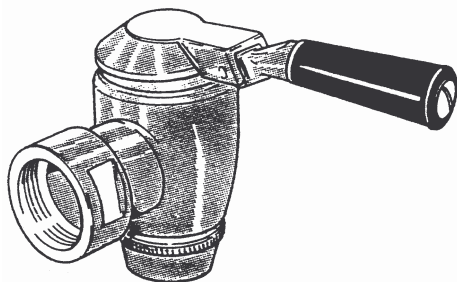
Attenzione!

Nelle pentole autoclave, quando l'interno del recipiente la pressione raggiunge 0,05 bar la valvola di sicurezza a peso "R" posta sul coperchio, inizia a sfiatare.

A questo punto, a seconda del contenuto della pentola, si dovrà abbassare la potenza di riscaldamento ruotando la manopola del rubinetto gas sulla posizione 🔥 FIAMMA POTENZA MIN., per evitare che continui ad uscire inutilmente vapore dalla valvola.

8.4 FINE COTTURA DEGLI ALIMENTI

Per scaricare il contenuto del recipiente, agire sul rubinettone di scarico "A"



8.5 FINE SERVIZIO

Verificare che la manopola del rubinetto del gas sia sulla posizione ● (spento).

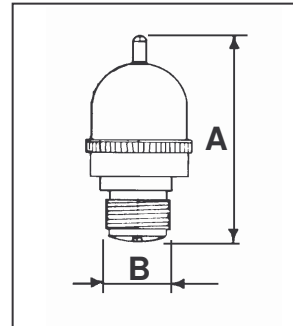
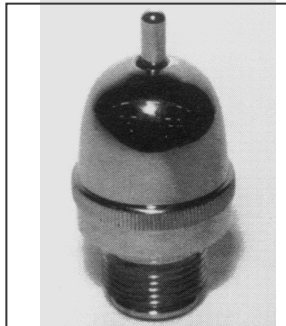
Chiudere il rubinetto di intercettazione del gas.

8.6 DISPOSITIVI DI SICUREZZA DELL'INTERCAPEDINE DELLA PENTOLA

Le pentole a riscaldamento indiretto, sono corredate di un gruppo di sicurezza composto da:

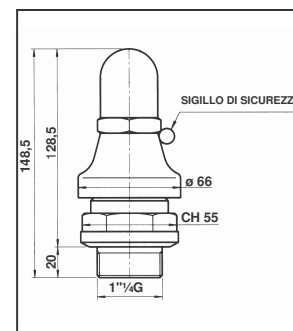
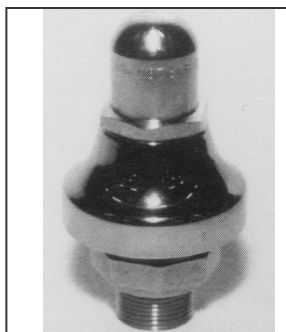
Valvola di depressione e sfiato che permette di far scaricare l'aria in pressione contenuta nell'intercapedine.

Valvola di depressione per pentole a vapore
Valve de dépression pour marmites a vapeur
Vacuum valve for pressure cookers

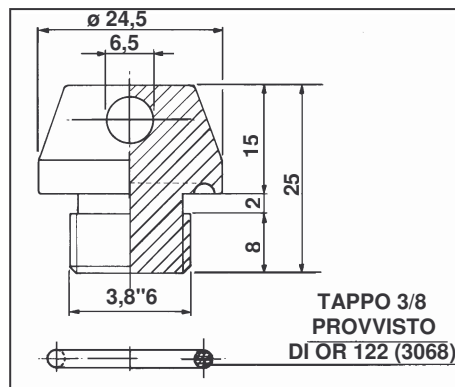


Valvola di sicurezza a molla tarata per una pressione max di 0,45 bar la quale inizia a sfiatare vapore allorché la pressione del vapore all'interno dell'intercapedine si approssima al valore sopraccitato.

Valvola di sicurezza da $\frac{3}{4}$ a molla per pressione fino a 0,5 bar
Valve de sécurité de $\frac{3}{4}$ à ressort pour pression jusqu'à 0,5 bar
 $\frac{3}{4}$ spring-loaded safety valve for pressures up to 0,5 bar



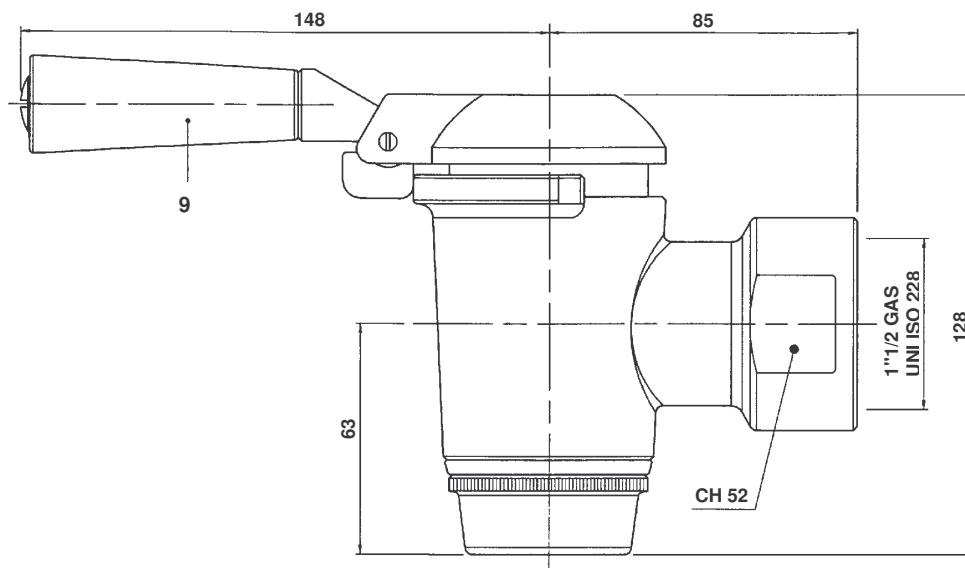
Tappo a vite dotato di guarnizione di tenuta per la chiusura della bocchetta per il carico d'acqua dell'intercapedine.



8.7 RUBINETTONE DI SCARICO RECIPIENTE

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO, USO E MANUTENZIONE

Rubinetto di scarico attacco fisso da 1"1/2 cod. 01303007



Componenti e suoi materiali

- 1) Corpo costruito in OT58 Pb cromato. Codice RDF 22901083.
- 2) Maschio costruito in OT59 Cu35 Pb2.5 Cromato. Codice RDF 22803610.
- 3) Ghiera zigrinata costruita in OT58 Pb Cromato. Codice RDF 22902510.
- 4) Rondella con dente costruita in OT58 Pb Cromato. Codice RDF 22105860.
- 5) Corpo maniglia costruito in OT58 Pb Cromato. Codice RDF 22901072.
- 6) Impugnatura atermica costruita in bachelite nera. Codice RDF 34003017.
- 7) Perno M5x28 costruito in acciaio inox AISI 303. Codice RDF 31004862.
- 8) Assieme perno e bottone costruiti in acciaio e OT58 Pb Cromati. Codice RDF 36204870
- 9) Assieme impugnatura. Codice RDF 36203016.

Uso ed installazione

L'utilizzo del rubinetto di scarico è limitato solamente all'evacuazione di liquidi per uso alimentare o liquidi per la preparazione di alimenti. Per installare il rubinetto avvitare e bloccare stretto servendosi di una chiave CH. 52, portando il rubinetto in posizione verticale. Per garantire la tenuta utilizzare colla frenafili o del teflon a nastro.

Dati tecnici

- Pressione massima di lavoro 1.5bar;
- Temperatura massima di lavoro 110°;
- Grasso consigliato per la lubrificazione "KLUBER NONTROP PLB DR ALIMENTARE".

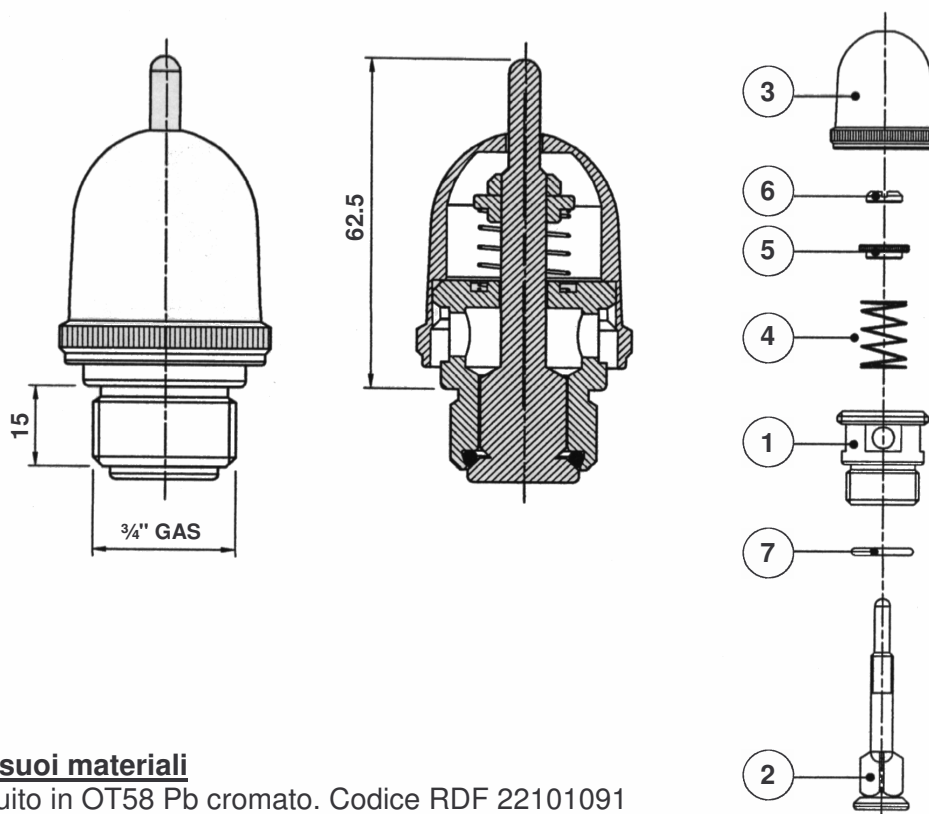
Manutenzione

E' CONSIGLIABILE ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE E DI PULIZIA DOPO OGNI USO. NON UTILIZZARE PER TALE SCOPO PRODOTTI TOSSICI O NOCIVI PER LA SALUTE. ESEGUIRE LA MANUTENZIONE E LA PULIZIA RISPETTANDO LE INDICAZIONI SOTTO RIPORTATE.

1. Aprire e richiudere il rubinetto per verificare che non ci sia liquido a monte
2. Svitare la ghiera (3) e sfilare la rondella dentata (4).
3. Sfilare il maschio (2).
4. Effettuare la pulizia e il lavaggio di tutti i componenti.
5. Ingrassare accuratamente il maschio (2) con grasso per impieghi alimentari.
6. Riposizionare il maschio (2) all'interno del corpo (1).
7. Infilare la rondella (4) sul filetto del maschio (2), quindi avvitare la ghiera (3) bloccandola in modo tale da garantire una corretta rotazione del maschio.

IMPORTANTE: È INDISPENSABILE INGRASSARE GLI O-RINGS DOPO OGNI MANUTENZIONE

8.7 VALVOLA DI DEPRESSIONE



Componenti e suoi materiali

1. Corpo costruito in OT58 Pb cromato. Codice RDF 22101091
2. Asta costruita in OT58 Pb cromato. Codice RDF 22900339
3. Cappuccio costruito in OT58 Pb cromato. Codice RDF 22900815
4. Molla di ritorno costruita in acciaio inox 18/8. Codice RDF 31003920
5. Controghiera costruita in OT58 Pb. Codice RDF 22101057
6. Ghiera costruita in OT58 Pb. Codice RDF22102512
7. O-RING rif. GB. 3068 costruito in viton. Codice RDF 34044783

Uso ed installazione

La valvola di depressione viene montata sulle apparecchiature per ovviare ai problemi di vuoto e relativi danni che possono verificarsi all'interno dell'intercapedine. Normalmente la valvola di depressione viene installata sul gruppo di sicurezza dove risiede tutta la componentistica riguardante la sicurezza.

Dati tecnici

- Temperatura massima di lavoro 140°
- Attacco 3/4" GAS UNI ISO 228 femmina
- Peso gr. 250

Manutenzione

E' CONSIGLIABILE ESEGUIRE DELLE APERTURE MANUALI DELLA VALVOLA PER VERIFICARNE IL CORRETTO FUNZIONAMENTO ED ASSICURARSI CHE LA VALVOLA SI APRA SENZA PROBLEMI.

ESEGUIRE LA MANUTENZIONE E LA PULIZIA RISPETTANDO LE INDICAZIONI SOTTO RIPORTATE.

1. Assicurarsi che non ci sia vapore all'interno dell'apparecchiatura.
2. Svitare la cappuccio (3).
3. Svitare la ghiera (6).
4. Svitare la controghiera (5).
5. Sfilare la molla di ritorno (4) e l'asta (2).
6. Togliere l'O-RING (7) senza danneggiarlo ed effettuare la pulizia di tutti i componenti.
7. Riposizionare l'O-RING (7) nella sede posta sul corpo (1) dalla parte del filetto da 3/4".
8. Inserire l'asta (2) nel corpo (1).
9. Inserire la molla (4) sull'asta (2) di seguito avvitare la controghiera (5) e la ghiera (6).
10. Regolare la taratura in modo tale che la ghiera (6) sia posizionata all'inizio del filetto da M8x1 posto sull'asta.
11. Bloccare la ghiera (6) e controghiera (5) quindi avvitare il cappuccio (3).

Prima di effettuare le operazioni di manutenzione, disinserire l'alimentazione del gas.

Far controllare da un tecnico specializzato, con frequenza minima semestrale lo stato dell'apparecchio, con particolare attenzione all'efficienza dei dispositivi di controllo e di sicurezza, ed al bilanciamento del coperchio.

Pulire giornalmente le parti in acciaio con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.

Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo; inoltre arieggiare periodicamente i locali.

Evitare nel modo più assoluto il contatto continuo o saltuario con materiale ferroso onde non provocare inneschi di corrosione. Pertanto mestoli, palette, cucchiai, ecc. dovranno essere in acciaio inossidabile.

Evitare per la stessa ragione di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzole o raschietti d'acciaio comune. Può essere eventualmente adoperata lana d'acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.

Non adoperare mai sale da cucina in grossa pezzatura che, depositandosi sul fondo delle pentole ed essendo troppo pesante per essere portato in circolazione, non avrebbe la possibilità di sciogliersi completamente. Questo sale non sciolto o sciolto in un tempo lungo, può dare origine nel punto in contatto a fenomeni di corrosione. Si consiglia pertanto di immettere nella vasca il sale in pezzatura minima (minore di 3mm) e ad avvenuta ebollizione, se ciò non è possibile ed il sale è a grana grossa, scioglierlo con acqua calda in un recipiente a parte.

Una volta svuotata la vasca dal cibo in essa contenuto, si provveda a lavarla accuratamente onde togliere eventuali incrostazioni, adoperare preferibilmente spazzole in nylon.

Smontare e pulire frequentemente le valvole di sicurezza del recipiente, poste sul coperchio.

RACCOMANDAZIONI IMPORTANTI

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione poiché eventuali infiltrazioni ai componenti interni potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento e la sicurezza.

Non utilizzare per la pulizia dell'acciaio prodotti contenenti cloro (varechina, acido cloridrico, ecc..) anche se diluiti.

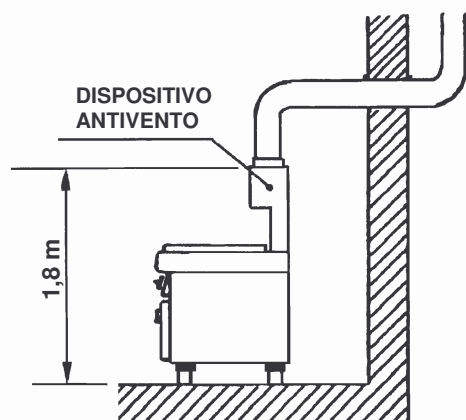
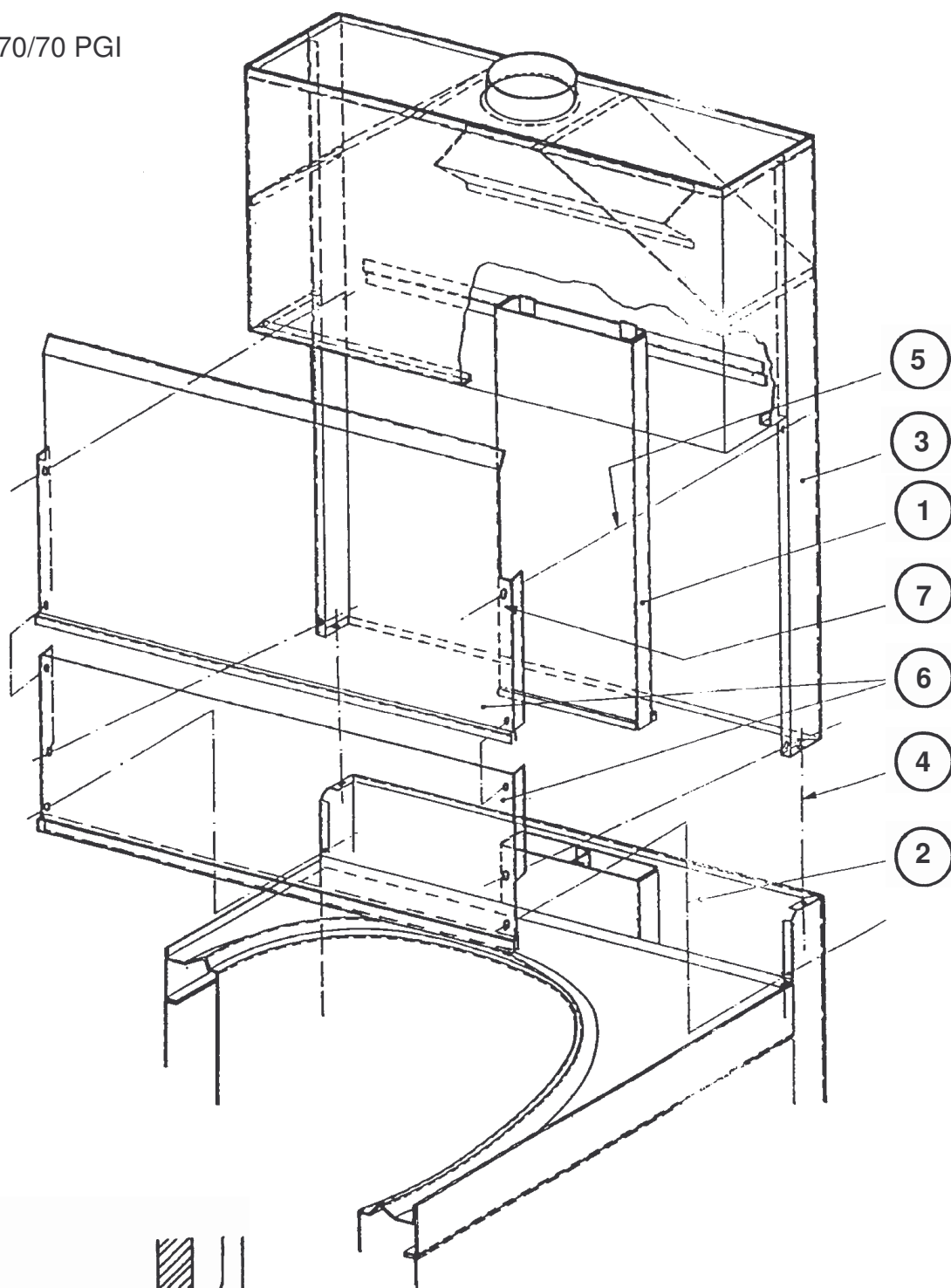
Non usare sostanze corrosive (per es. acido muriatico) nel pulire il pavimento sottostante l'apparecchiatura.

Non è ammesso apportare delle modifiche alla capacità d'aerazione destinata alla combustione.

10.1

TAVOLA ESPLOSI CAMINO ANTIVENTO PER PENTOLA

Mod. 70/70 PGI



NOTA: IL DISPOSITIVO ANTIVENTO
VIENE FORNITO A RICHIESTA